

Domaine de la Pousse d'Or Chambolle-Musigny 1er Cru Les Charmes rouge 2016



Prix du produit :

480,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): Landanger (POUSSE D'OR)

Millésime: 2016

Appellation: Chambolle-Musigny 1er cru

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: "xxx" non certifié

Cuvée: Les Charmes

Wine Advocate (Parker): 90-92/100

Cépage dominant: pinot noir

Description brève du produit :

Non seulement un 1er Cru de Chambolle Musigny, mais vinifié par La Pousse d'or. Il va falloir patienter, mais ça vaut le coup !

Description du produit :

**PRÉSENTATION DE LA POUSSE D'OR
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK**

Commentaires sur ce

Domaine de la Pousse d'Or Chambolle-Musigny 1er Cru Les Charmes rouge 2016

Robert Parker's Wine Advocate (Neal Martin, déc. 2017): 90-92/100. *The 2016 Chambolle Musigny 1er Cru Les Charmes has one of the better aromatics out of the three Chambolle*

premier crus that I tasted from the domaine—this one is much more refined and elegant, showing more joie de vivre. The palate is medium-bodied with slightly chalky tannin, well-judged acidity and a tang of orange rind and spice that enliven the finish. This is worth seeking out.

Drink date 2020-2035

Fiche technique rédigée par le domaine :

Appellation : 1er Cru.

Superficie : 18.8 ares soit 4,39 ouvrées.

Situation : entre 260 et 280 mètres d'altitude, face au levant, le coteau est proche de la roche-mère au sol peu épais. De nombreuses fissures dans le calcaire dur permettent aux racines de chercher leur bonheur loin dans le sous-sol jurassique. Des blocs et graviers assurent un bon drainage.

Orientation : Sud-est. Au levant.

Cépages : 100 % Pinot noir

Année de Plantation : 100% en 1982

Vignoble : Les vignes sont cultivées sans pesticide ni insecticide, et l'unique apport, la fumure, est d'origine naturelle. La terre est travaillée, sans désherbant, pour maintenir l'aération ainsi que la souplesse du sol.

Vinification : Vendange manuelle en caissettes, triée en cuverie, éraflée à 100%. Macération à froid pendant 7 jours, régulation de la température de fermentation, deux pigeages par jour, cuvaison pendant 21 jours.

Élevage : Sur lie en fûts de chêne (30% neuf) pendant 15 mois, fermentation malolactique naturelle et tardive, sans collage ni filtration, soutirage et mise en bouteille par gravité.

Dégustation : Au regard, un rubis vif, auréolé de reflets brillants et lumineux. La violette, les petits fruits rouges (fraise, framboise) composent son bouquet d'une belle typicité. Plus âgé, il évolue vers le fruit mûr épicé, le pruneau, ou vers la truffe, le sous-bois et l'animal. Riche bouqueté et complexe, il tapisse le palais de soie et de dentelle. Sa délicatesse charnue ne l'empêche pas de conserver une structure solide et durable. Assez moelleux, peu portés sur l'acidité, ses tanins restent caressants